



2025

CATERING OFERTA

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE / FIRMOWE

O NAS



Jesteśmy zespołem ludzi z pasją do gotowania, którzy posiadają wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Nasza misja to dostarczanie wyjątkowych doświadczeń kulinarnych, które zachwycają smakiem i estetyką. Słuchamy naszych klientów i dostosowujemy menu do ich indywidualnych potrzeb, co pozwala nam tworzyć niezapomniane chwile przy stole.

Dzięki naszemu zaangażowaniu jesteśmy w stanie zorganizować catering na różnorodne wydarzenia – od rodzinnych uroczystości, przez spotkania biznesowe, aż po duże imprezy okolicznościowe.

Niezależnie od skali wydarzenia, naszym celem jest zawsze zadowolenie klienta i stworzenie niezapomnianych wspomnień.

Zapraszamy do współpracy i odkrycia, jak nasze kulinarne kreacje mogą wzbogacić Państwa wydarzenia!

A top-down view of a white bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a swirl of white cream, several fresh green basil leaves, and a sprinkle of red chili flakes. A single basil leaf is also placed on the light gray surface next to the bowl. A bright yellow rectangular banner is centered horizontally across the middle of the image, containing the word 'ZUPY' in black capital letters.

ZUPY

ZUPY

Krem z pomidorów i czerwonej papryki z mozarellą i bazylią

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z parmezanu

Krem z zielonych warzyw z mozarellą i płatkami migdałów

Gotowany na trzech rodzajach mięs rosół z makaronem i lubczykiem

Żurek na wędzonce z chrupiącą białą kiełbasą i jajkiem

Zupa ogórkowa z ziemniakami, kwaśną śmietaną i koperkiem

Zupa meksykańska z mięsem mielonym, czerwoną fasolą i papryką

Tajska zupa Tom Kha z tofu

Aromatyczna zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem

Barszcz ukraiński z kwaśną śmietaną

Barszcz czerwony podawany z uszkami grzybowymi lub krokietem

Sycąca zupa gulaszowa z papryką i ziemniakami podawana z pieczywem

Każda porcja zupy to 250 ml.



A close-up photograph of a white plate containing a piece of cooked meat, possibly lamb chops, garnished with fresh arugula and cherry tomatoes. A yellow rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the text 'DANIA GŁÓWNE'.

DANIA GŁÓWNE

DANIA GŁÓWNE

Roladka z indyka faszerowana
suszonymi pomidorami, szpinakiem,
i fetą podana z sosem
jogurtowo - ziołowym

Grillowany filet z kurczaka
marynowany w świeżych ziołach

Panierowana pierś z kurczaka
zapekana pod grillowanymi
pieczarkami i mozarellą

Kurczak po węgiersku z papryką,
pomidorami i ostrą nutą

Schab nadziewany śliwką
podawany z sosem pieczeniowym

Eskalopki wieprzowe w sosie
pieczarkowym z rozmarynem i
orzechami włoskimi

Roladki z szynki nadziewane
serem blue cheese

Tradycyjny panierowany schabowy

Długo duszony, aromatyczny gulasz
wieprzowy z cebulką i czosnkiem

Karkówka w sosie
śliwkowo - balsamicznym



DANIA GŁÓWNE - RYBY

Ryba po grecku duszona
z warzywami

Dorsz atlantycki w tempurze



DANIA GŁÓWNE - WEGE/WEGAN

Leczo warzywne z cukinią, papryką i pomidorami

Pikantne chilli sin carne z czerwoną fasolą i papryką

Papryka faszerowana kaszą jaglaną, warzywami i orzechami nerkowca

Lasagne z grillowanymi warzywami, i beszamelem z masłem roślinnym



A top-down photograph of a white ceramic plate with a gold speckle pattern. The plate is filled with small, pill-shaped gnocchi. They are topped with a generous amount of finely shredded white cheese, likely Parmesan, and sprinkled with small green herbs. A silver fork is positioned on the right side of the plate, with one gnocchi resting on its tines. The background is a light-colored, textured surface.

DODATKI

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem
i koperkiem

Kremowe puree ziemniaczane

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Kluski śląskie

Gnocchi

Ryż z warzywami

Warzywa grillowane

Coleslaw

Coleslaw z czerwonej kapusty
w stylu azjatyckim

Surówka z selera z ananasem
i migdałami

Buraczki z cebulką

Sałatka ze świeżych warzyw
z pomarańczowym vinegretem



KOORDYNACJA

Zapewniamy koordynację
od samego początku do końca.
Na bieżąco reagujemy
na niezaplanowane sytuacje.
Nadzorujemy rozłożenie i złożenie
wszystkich elementów cateringu.

KOORDYNACJA

WYCENA

OPCJA 1

Zupa (1 do wyboru) - 1szt/os.
Danie główne(3 do wyboru) - 1szt/os.
Dodatki (4 do wyboru)

Koszt: 65 zł osoba

OPCJA 2

Zupa (1 do wyboru) - 1szt/os.
Danie główne(4 do wyboru) - 2szt/os.
Dodatki (4 do wyboru)

Koszt: 85 zł osoba

Do wyceny należy doliczyć podgrzewacze/bemary.

Usługi dodatkowe:

- obsługa kelnerska
- zastawa porcelanowa/szklana lub jednorazowa
- dekoracje/kwiaty



NUMER TELEFONU

791 533 499

E-MAIL

biuro@eatandenjoy.pl

SOCIAL MEDIA





2026

CATERING OFFERTA

FINGER FOOD

O NAS



Jesteśmy zespołem ludzi z pasją do gotowania, którzy posiadają wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Nasza misja to dostarczanie wyjątkowych doświadczeń kulinarnych, które zachwycają smakiem i estetyką. Słuchamy naszych klientów i dostosowujemy menu do ich indywidualnych potrzeb, co pozwala nam tworzyć niezapomniane chwile przy stole.

Dzięki naszemu zaangażowaniu jesteśmy w stanie zorganizować catering na różnorodne wydarzenia – od rodzinnych uroczystości, przez spotkania biznesowe, aż po duże imprezy okolicznościowe.

Niezależnie od skali wydarzenia, naszym celem jest zawsze zadowolenie klienta i stworzenie niezapomnianych wspomnień.

Zapraszamy do współpracy i odkrycia, jak nasze kulinarne kreacje mogą wzbogacić Państwa wydarzenia!

MINIMALNE ZAMÓWIENIE TO 5 SZTUK Z DANEGO RODZAJU.

FINGER FOOD - WYTRAWNE

MINI KANAPECZKI - 10 zł/szt.

Kanapka z pesto bazyliowym, kremową mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i bazylią 🌿

Kanapka z serkiem śmietankowym, wędzonym łososiem i świeżym koperkiem

Kanapka z twarożkiem truflowym, prosciutto cotto i pistacjami

Kanapka z serem kozim, gruszką, miodem i rozmarynem 🌿

Kanapka z pastą jajeczną i szczypiorkiem 🌿

Kanapka z klasycznym hummusem, grillowaną cukinią, rzodkiewką i marynowaną cebulą 🌿

Kanapka z pieczonym wędzonym tofu, karmelizowaną czerwoną cebulą i pomidorkami koktajlowymi 🌿

Kanapka z salsą pomidorową, bazylią, czerwoną cebulą i czosnkiem 🌿

Kanapka z tapenadą, suszonym pomidorem, rukolą i konfiturą z czerwonej cebuli 🌿

Kanapka z guacamole, roszponką, papryką chilli i pomidorkami koktajlowymi 🌿

Kanapka z buraczanym hummusem z papryką, zielonym ogórkiem i selerem naciowym 🌿



BAO - 16zł/szt.

Bao z grillowanym kurczakiem
marynowanym w płatkach chilli,
świeżym zielonym ogórkiem
i sosem spicy-mayo

Bao z wolno pieczoną szarpaną
wieprzowiną, zieloną dymką,
prażonym sezamem i majonezem
truflowym

Bao z krewetką panierowaną w panko,
orzeszkami ziemnymi, kielkami
fasoli mung i sosem sweet-chilli

Bao z chrupiącym tofu w sosie
słodko-sojowym, zielonym ogórkiem,
zieloną dymką i prażonym sezamem 🌿



MINI BURGERS - 17zł/szt.

Cheeseburger z soczystą wołowiną, dojrzałym pomidorem malinowym, świeżą sałatą i sosem BBQ

Burger z grillowanym halloumi, świeżą sałatą, świeżym zielonym ogórkiem i greckim sosem tzatziki 🌿

Burger z szarpaną wolno pieczoną wieprzowiną, domowym ogórkiem kiszonym oraz sosem majonezowo-musztardowym

Burger ze smażonym serem, zielonymi papryczkami jalapeño i sosem tatarskim 🌿



CROISSANTY - 17 zł/szt.

Croissant z wędzonym łososiem,
domowym twarożkiem, świeżym
ogórkiem i młodym szpinakiem

Croissant z francuskim serem
camembert, żurawiną, karmelizowaną
czerwoną cebulą i orzechami włoskimi 🌿

Croissant z pesto ze świeżej bazylii,
kremową mozzarellą
i dojrzałym pomidorem malinowym 🌿

Croissant z irlandzkim serem cheddar,
chipsem z boczku, jajecznicą
i zielonym szczypiorkiem



MINI WRAPY - 16zł/szt.

Wrap z włoską mortadelą prosto z Bolonii, pesto ze świeżej bazylii, kremową mozzarellą i rukolą

Wrap z panierowanym kurczakiem, Irlandzkim serem cheddar, świeżą sałatą dojrzałym malinowym pomidorem i sosem majonezowym

Wrap z domowym hummusem z czarnuszką, chrupiącym selerem naciowym, czerwoną, papryką i marchewką 🌱

Wrap z wędzonym łososiem, domowym twarożkiem, chrupiącą rzodkiewką i roszponką



BAGIETKI - 16zł/szt.

Półbagietka z włoską mortadelą prosto z Bolonii, świeżą sałatą, dojrzałym malinowym pomidorem i pesto bazyliowym

Półbagietka z szynką prosciutto crudo San Daniele, świeżą sałatą, suszonym hiszpańskim słońcem pomidorem i pesto rosso

Półbagietka z wędzonym łososiem, domowym twarożkiem z chrupiącą rzodkiewką i świeżym szpinakiem

Półbagietka z oliwą truflową, camembertem, gruszką i rukolą 🌿



BAJGLE - 16zł/szt.

Bajgel z serkiem kozim, marynowanym burakiem, orzechami włoskimi i rukolą 🌿

Bajgiel z włoską mortadelą prosto z Bolonii, kremową burratą, dojrzałym pomidorem malinowym i bazylią

Bajgiel z domowym twarogiem ze szczypiorkiem, chrupiącą rzodkiewką i roszponką 🌿

Bajgiel z wyrazistym chorizo prosto z Hiszpanii, kremową mozzarellą, czarnymi oliwkami, szpinakiem i pesto rosso

Bajgiel z pastą jajeczną ze szczypiorkiem, chipsem z bekonu, pomidorkami koktajlowymi i szczypiorkiem



TEX - MEX

Burrito - 18zł/szt.

Tacos - 12zł/szt

Burrito wypełnione po brzegi ryżem i mięsem wołowym z kukurydzą

Chrupiące tacos z grillowanymi krewetkami i salsą mango

Chrupiące tacos z wolno gotowaną wieprzowiną i karmelizowaną cebulą

Chrupiące tacos z guacamole i salsą pomidorową 🌿

Nachos

Zestaw dipów: ostry, guacamole, śmietanowy



TARTALETKI - 10zł/szt.

Tartaletka z serkiem śmietankowym,
pomidorkami koktajlowymi
i zapiekanym bekonem

Tartaletka z kremem z zielonego
grozdku i miętą

Tartaletka z serem lazur, zapiekanym
burakiem i orzechami włoskimi

Tartaletka z serkiem śmietankowym,
chorizo, czarną oliwką i natką pietruszki



VOL-AU-VENT- 14 zł/szt.

Vol-au-vent z cytrynowym serkiem śmietankowym, burakiem, gorgonzolą i orzechami włoskimi 🌿

Vol-au-vent z twarogiem truflowym, pieczarkami, szynką parmeńską i parmezanem

Vol-au-vent z pastą z awokado i łososiem

Vol-au-vent z twarogiem paprykowym, chorizo i czarną oliwką



SAŁATKI

200 ml - 12zł/szt.

400 ml - 20zł/szt.

Sałatka z prawdziwym serem feta, oliwkami w dwóch kolorach, zielonym ogórkiem pomidorkami koktajlowymi i oliwą z oliwek 🌿

Sałatka z karmelizowaną gruszką, serem gorgonzola, orzechami pecan i dressingiem cytrynowym 🌿

Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, chrupiącymi grzankami i sosem cezar

Sałatka z tuńczykiem, zielonym ogórkiem, kaparami, oliwkami i dressingiem limonkowym

Tabbouleh z kaszą bulgur, pietruszką, pomidorem i granatem 🌿

Sałatka curry z kurczakiem, ananasem i ryżem

Tradycyjna sałatka jarzynowa 🌿



POKE BOWLE - 19 zł/szt.

Chrupiące tofu w sosie słodko-sojowym, awokado, edamame, czerwona kapusta, ryż sushi, spicy mayo, dymka, sezam 🌿

Łosoś teriyaki, mango, awokado, edamame, marchewka, wakame, ryż sushi, wasabi mayo, dymka, sezam

Krewetki marynowane w chilli i mango, ananas, awokado, edamame, zielony ogórek, spicy mayo, dymka, sezam

Chrupiący kurczak w sosie pomarańczowo - imbirowym, awokado, edamame, zielony ogórek, czerwona kapusta, spicy mayo, dymka, sezam



CHRUPIĄCE PRZEKĄSKI

Stripsy z panierowanej, świeżej piersi z kurczaka - 7 zł/szt.

Krewetka w panko - 7 zł/szt.

Kalmar w tempurze - 4 zł/szt.

Łupacz w cieście piwnym - 7zł/szt.

Chrupiące kawałki kurczaka w sosie słodko-sojowym z dymką i sezamem - 7zł/szt.

Chrupiące kawałki kurczaka w sosie pomarańczowo - imbirowym z dymką i sezamem - 7zł/szt.

Chrupiące różyczki kalafiora w sosie słodko-sojowym z dymką i sezamem - 6zł/szt.

Sosy: spicy-mayo, sweet-chilli, BBQ, czosnkowy z koperkiem, chilli, majonez truflowy - 3zł/szt.



HUMMUSY I PASTY - 15zł/szt 

Hummus klasyczny z czarnuszką

Hummus z burakiem

Hummus z pieczoną papryką i chilli

Baba Ghanoush – pasta z pieczonego
bakłażana z sezamem, czosnkiem
i cytrynowym jogurtem

Dodatki:

Chrupiąca marchew, ogórek,
seler naciowy, papryka w słupkach
Grissini



TAPAS - 10 zł/szt.

Pikantny camembert z orzechami pecan
i winogronem na kruchym krakersie 🌿

Norweski wędzony pstrąg z serem
Philadelphia na białym mini toście

Roladki z grilowanej cukinii z serem feta
i oliwkami 🌿

Rolka ze szpinaku z serem Philadelphia
i suszonymi pomidorami 🌿

Krewetki w łódeczce z roszponką,
awokado, świeżym zielonym ogórkiem
oraz sosem sweet-chilli

Tatar ze śledzia z kaparami na
pumperniku

Grilowana brzoskwinia z szynką
parmeńską, mozzarellą i bazylią

Pasztet z wątróbek z karmelizowaną
cebulą i konfiturą z porzeczki podany
na mini toście

Kiełbaska w cieście francuskim
z pesto rosso



KORECZKI - 8zł/szt.

Koreczek mini caprese z serem mozzarella, bazylią i pomidorkami koktajlowymi 🌿

Koreczek z figą, orzechem włoskim i camembertem 🌿

Koreczek z salami picante, czerwoną papryką, ogórkiem konserwowym, serkiem śmietankowym i pumperniklem

Koreczek z krewetką, serem provolone, i czarną oliwką

Koreczek z gorgonzollą, winogronem i orzechem pecan 🌿

Koreczek z melonem cantaloupe, szynką parmeńską i mozzarellą

Koreczek z arbuzem, serem feta i miętą 🌿

Koreczek z burakiem, serem kozim i orzechem włoskim 🌿



MINI ANTIPASTI - 16 zł /szt.

Selekcja wędlin i serów:

- holenderski ser gouda
- francuski ser brie
- ser owczy z truflami
- mozzarella
- prosciutto crudo
- salami
- oliwki
- owoce sezonowe
- orzechy



ANTIPASTI - S(1kg) 220 zł / L(2kg) 320 zł

SELEKCJA SERÓW

- Ser gouda bazyliowa
- Ser gouda pomidorowe pesto
- Camembert
- Brie
- Comte
- Bundz
- Oscypek
- Ser koryciński
- Mimolette
- Lazur złocisty
- Parmezan
- Orzechy
- Żurawina
- Winogronk
- Krakersy
- Świeże pieczywo

SELEKCJA WĘDLIN

- Chorizo
- Pastrami
- Boczek wędzony
- Karkówka
- Salami Picante
- Kabanosy z cielęciny i wieprzowe
- Schab
- Fuet
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Oliwki
- Winogrono
- Żurawina
- Świeże pieczywo

POLSKI SET

- Domowy smalec i chrzanowe ogórki kiszane
- Chleb pszenno-żytni z własnego wypieku
- Pasztet z wędzoną śliwką
- Dojrzewająca kielbasa od zaprzyjaźnionej wędzarni
- Salatka jarzynowa
- Śledź pod pierzyną śmietany z polskim jabłkiem
- Mini galaretki z kurczaka z warzywami

ANTIPASTI SET - 320 zł

- Selekcja wędlin, w tym: prosciutto crudo, chorizo, salami, serrano-fury, mortadela, wiejskie kabanosy
- Selekcja serów, w tym: ser pleśniowy Lazur, cheddar, camembert, parmezan, oscypek, mozzarella, ser kozi
- Oliwki zielone i czarne
- Papryczki faszerowane
- Konfitura z Żurawiny
- Miód
- Świeże pieczywo
- Grissini
- Sezonowe owoce
- Orzechy





DESERY

DESERY - 17zł/szt.

Mini pavlova z kremem i owocami

Mini rafaello

Serniczek na zimno z musem
truskawkowym i owocami

Serniczki z polewą
pistacjową i malinami

Karmelowy serniczek z polewą Lotus

Mini tiramisu

Mini szarlotka z maślanymi
ciasteczkami i kremem waniliowym

Babeczka czekoladowa z kremem
o smaku masła orzechowego
i czekolady

Babeczka cytrynowo - makowa
z kremem na bazie lemon curd

Ptyś francuski z kruszonką, kremem
pistacjowym i malinami

Ptyś francuski z czekoladową kruszonką,
kremem czekoladowo-orzechowym
i truskawkami

Ekler z kremem budyniowym
i kremem o smaku mlecznej
czekolady z orzechem laskowym



CROISSANTY - 17 zł/szt.

Croissant z kremem z orzechów laskowych i mlecznej czekolady z soczystymi truskawkami

Croissant z kremem pistacjowym i malinami

Croissant z kremem z białej czekolady i orzechów laskowych z borówkami

Croissant z kremem na bazie lemon curd i rozmarynu z brzoskwiniami

Croissant z mięciutkim serem ricotta i słodką konfiturą z żurawiny



BOXY - OWOCE SEZONOWE

L - 219 zł XL - 300 zł

Truskawki
Borówki
Winogrono
Pomarańcza
Melon
Grejpfrut
Kiwi
Ananas
Arbuz
Brzoskwinie

Składniki i dodatki mogą różnić się,
w zależności od sezonu
oraz dostępności produktów



SMOOTHIES - 19zł/330 ml

Pomarańczowe

brzoskwinia, pomarańcza, jabłko

Różowe

truskawka, pomarańcza, ananas

Zielone

jabłko, ananas, szpinak, cytryna

Żółte

ananas, mango, pomarańcza, cytryna

Fioletowe

borówka, jabłko, truskawka

Mango Lassi

mango, jogurt naturalny, kardamon



KOORDYNACJA

Zapewniamy koordynację
od samego początku do końca.
Na bieżąco reagujemy
na niezaplanowane sytuacje.
Nadzorujemy rozłożenie i złożenie
wszystkich elementów cateringu.

KOORDYNACJA



NUMER TELEFONU

791 533 499

E-MAIL

biuro@eatandenjoy.pl

SOCIAL MEDIA





2026

CATERING OFFERTA

KOMUNIE



O NAS



Jesteśmy zespołem ludzi z pasją do gotowania, którzy posiadają wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej.

Nasza misja to dostarczanie wyjątkowych doświadczeń kulinarnych, które zachwycają smakiem i estetyką. Słuchamy naszych klientów i dostosowujemy menu do ich indywidualnych potrzeb, co pozwala nam tworzyć niezapomniane chwile przy stole.

Dzięki naszemu zaangażowaniu jesteśmy w stanie zorganizować catering na różnorodne wydarzenia – od rodzinnych uroczystości, przez spotkania biznesowe, aż po duże imprezy okolicznościowe.

Niezależnie od skali wydarzenia, naszym celem jest zawsze zadowolenie klienta i stworzenie niezapomnianych wspomnień.

Zapraszamy do współpracy i odkrycia, jak nasze kulinarne kreacje mogą wzbogacić Państwa wydarzenia!

A top-down view of a white bowl filled with a vibrant orange soup. The soup is garnished with a swirl of white cream, several fresh green basil leaves, and a sprinkle of red chili flakes. A single basil leaf is also placed on the light gray surface next to the bowl. A yellow rectangular banner is centered over the bowl.

ZUPY

ZUPY

Krem z pomidorów i czerwonej papryki z mozarellą i bazylią

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z parmezanu

Krem z zielonych warzyw z mozarellą i płatkami migdałów

Gotowany na trzech rodzajach mięs rosół z makaronem i lubczykiem

Żurek na wędzonce z chrupiącą białą kiełbasą i jajkiem

Zupa ogórkowa z ziemniakami, kwaśną śmietaną i koperkiem

Zupa meksykańska z mięsem mielonym, czerwoną fasolą i papryką

Tajska zupa Tom Kha z tofu

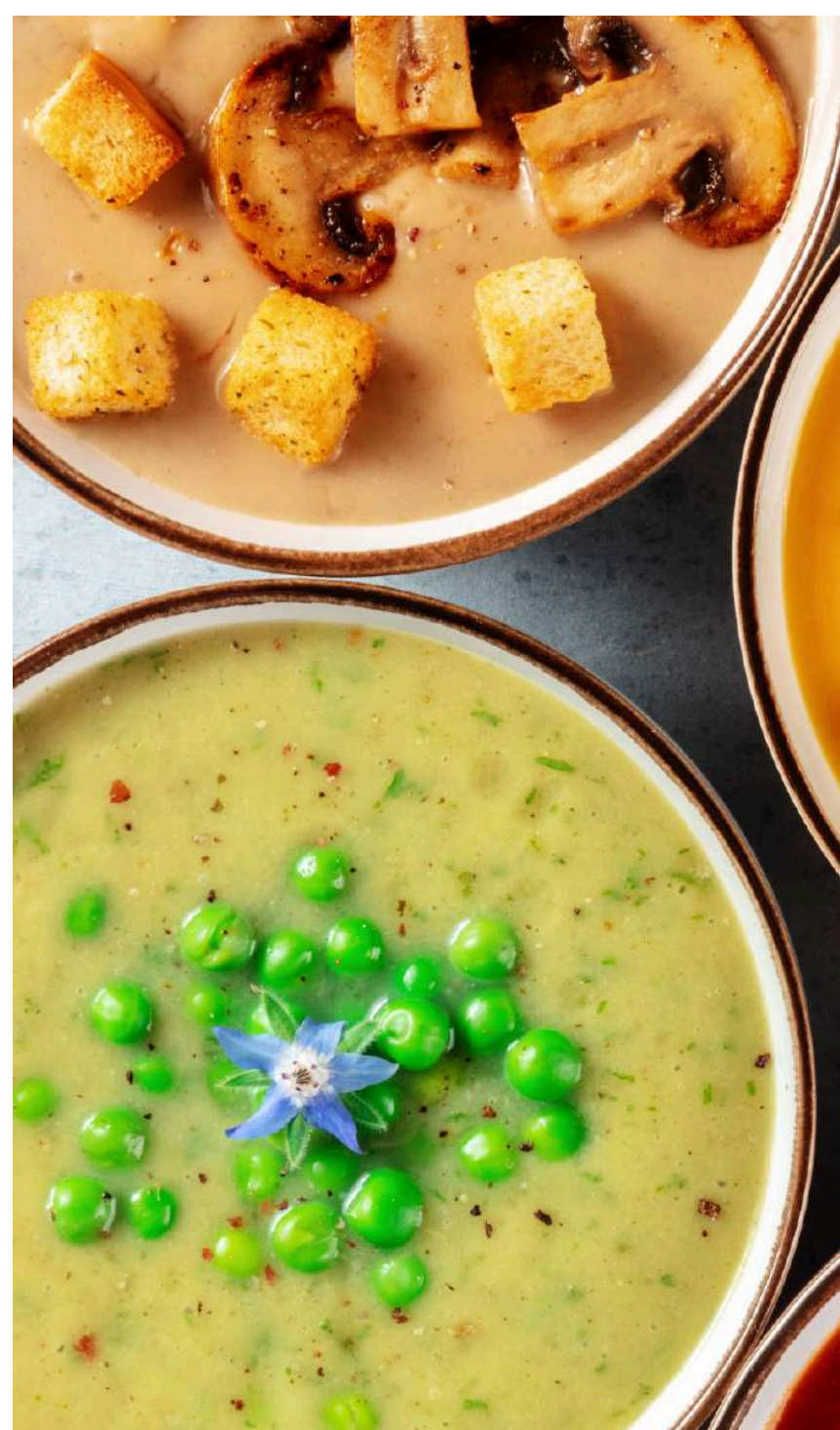
Aromatyczna zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem

Barszcz ukraiński z kwaśną śmietaną

Barszcz czerwony podawany z uszkami grzybowymi lub krokietem

Sycąca zupa gulaszowa z papryką i ziemniakami podawana z pieczywem

Każda porcja zupy to 250 ml.



A close-up photograph of a white plate containing a piece of cooked meat, possibly lamb chops, garnished with fresh arugula and cherry tomatoes. A silver fork is visible on the right side of the plate. A bright yellow rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the text 'DANIA GŁÓWNE' in black, uppercase, sans-serif font.

DANIA GŁÓWNE

DANIA GŁÓWNE - MIĘSO

Roladka z indyka faszerowana suszonymi pomidorami, szpinakiem, i fetą podana z sosem jogurtowo - ziołowym

Grillowany filet z kurczaka marynowany w świeżych ziołach

Panierowany filet z kurczaka zapiekana pod grillowanymi pieczarkami i mozarellą

Tradycyjny panierowany filet z kurczaka

Kurczak po węgiersku z papryką, pomidorami i ostrą nutą

Schab nadziewany śliwką podawany z sosem pieczeniowym

Eskalopki wieprzowe w sosie pieczarkowym z rozmarynem i orzechami włoskimi

Roladki z szynki nadziewane serem blue cheese

Tradycyjny panierowany schabowy

Długo duszony, aromatyczny gulasz wieprzowy z cebulką i czosnkiem

Karkówka w sosie śliwkowo- balsamicznym



DANIA GŁÓWNE - RYBY

Ryba po grecku duszona
z warzywami

Delikatny dorsz w sosie
porowym

Łosoś w emulsji
cytrynowo - maślanej

Dorsz atlantycki w tempurze



DANIA GŁÓWNE - WEGE/WEGAN

Leczo warzywne z cukinią, papryką i pomidorami

Pikantne chilli sin carne z czerwoną fasolą i papryką

Papryka faszerowana kaszą jaglaną, warzywami i orzechami nerkowca

Lasagne z grillowanymi warzywami, i beszamelem z masłem roślinnym



A top-down photograph of a white ceramic plate with a gold speckle pattern. The plate is filled with small, pill-shaped gnocchi, some of which are topped with a generous amount of finely shredded white cheese and small green herbs. A silver fork is positioned on the right side of the plate, with one gnocchi resting on its tines. The background is a light-colored, textured surface.

DODATKI

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem
i koperkiem

Kremowe puree ziemniaczane

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Kluski śląskie

Gnocchi

Ryż z warzywami

Warzywa grillowane

Coleslaw

Coleslaw z czerwonej kapusty
w stylu azjatyckim

Surówka z selera z ananasem
i migdałami

Buraczki z cebulką

Sałatka ze świeżych warzyw
z pomarańczowym vinegretem



KOORDYNACJA

Zapewniamy koordynację
od samego początku do końca.
Na bieżąco reagujemy
na niezaplanowane sytuacje.
Nadzorujemy rozłożenie i złożenie
wszystkich elementów cateringu.

KOORDYNACJA

WYCENA

OPCJA 1

Zupa (1 do wyboru) - 1szt/os.
Danie główne(3 do wyboru) - 1szt/os.
Dodatki (4 do wyboru)

Koszt: 70 zł osoba

OPCJA 2

Zupa (1 do wyboru) - 1szt/os.
Danie główne(4 do wyboru) - 2szt/os.
Dodatki (4 do wyboru)

Koszt: 90 zł osoba

Do wyceny należy doliczyć podgrzewacze/bemary.

Usługi dodatkowe:

- obsługa kelnerska
- zastawa porcelanowa/szklana lub jednorazowa



NUMER TELEFONU

791 533 499

E-MAIL

biuro@eatandenjoy.pl

SOCIAL MEDIA

